

VOLCAN

Parfait pour le nettoyage des fours. Spécial boulangerie.

Gain de temps : le four se nettoie totalement et plus vite.

Qualité de la production : le nettoyage du four permet de produire un pain sans miette brûlée.

Le Volcan, contrairement au balai, (encore trop fréquemment utilisé), permet un nettoyage optimal sans dégagement de poussières de farine (première cause d'asthme professionnel en France).

Ce système évite de secouer le filtre manuellement.



Flexible d'aspiration 1,8 m
Réf. AA 3039

Tube droit à cliquet
Réf. AA 568

Kit anneau + panier
+ filtre spécial
Réf. 3AA 241.AU

Suceur alu spécial four
Réf. AA 569

LES +

* **Poussières chaudes**

* **Collecteur céramique**

Pour une plus grande durée de vie.

* **Attaches souples**

* **120 °C maximum**

Aspiration cendres chaudes jusqu'à 120 °C.

Caractéristiques techniques

Type	Poussière
Puissance maximale (W)	1600
Tension (V)	220 / 240
Débit d'air (m³/h)	230
Dépression (kPa)	2600
Capacité cuve totale (l)	41
Capacité sac poussières (l)	30
Chariot	Trolley
Niveau sonore (dB(A))	70
Kit d'accessoires	40
Nombre de moteurs	1
Longueur câble (m)	8
Dimensions L x l x h (cm)	38 x 38 x 72
Poids à vide (kg)	10

Accessoires optionnels préconisés



Flexible d'aspiration 3 m
Réf. AA 7430/60

www.aspirateurprofessionnel.fr
aspirateurs du monde - worldwide vacuums



THIRIEZ - GEDO
14 Bld Joseph Yernet
Conciergerie

F-13008 Marseille

Tel : 0970 407 110 - Fax : 01 70 24 71 93
info@gedo.fr - www.gedo.fr